



Xenia macht Drinks.... *hicks*

Erdbeer-Limes

Ok, ok – das ist jetzt die Abteilung ab 18. Aber was macht man aus lauter Verzweiflung, wenn der Garten Überschuss produziert und man einfach nicht noch mehr Erdbeer-Marmelade machen will? Genau: Schnaps!

Limes stammt aus good old England und ist ein Getränk auf Basis von Fruchtpüree und Wodka. Nikks für Kinder also – auch wenn es noch so lecker und süß schmeckt.

Man kann Limes mit jder Art von Frucht machen – er ist aber nicht ungebrenzt haltbar, da das Fruchtpüree irgendwann trotz Alkohol und Zucker das Gären beginnt. Im Kühlschrank so etwa 8 Wochen. Der Trick ist: Glasflaschen zum Abfüllen verwenden, nicht ganz randvoll füllen und ab in die Tielkühltruhe – das verlängert die Haltbarkeit auf etwa 6 Monate und zu kann man auch zu Weihnachten mit der Schwiegermutter noch einen Erdbeer-Limes zwitschern.... -)

Das Foto zeigt einen Rest Erdbeerlimes und Kirschlimes aus ganz dunklen Herzkirschen.

Zutaten

1500 g Frucht (schon geputzt und entsteint)
600 g Zucker
400 ml Wasser
600 ml Zitronensaft
700 ml Wodka

1. Zucker und Wasser zusammen zu einem Sirup aufkochen
2. Frucht ganz fein pürieren.
3. Alles mit den restlichen Zutaten vermischen, abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren (bzw. kalt servieren.)
4. Prost.

